

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Dates : Le 06 avril 2022
A Suze la Rousse



Tarif TTC : 250,00 €uros TTC
Tarif HT: 300,00 €uros HT

Durée : 7 heures
Coût Heure/Stagiaire : 30,71 € HT

Effectif minimum : 8
Effectif maximum : 25

CONSTRUIRE UNE CARTE DE BIERES EN SACHANT ASSOCIER LES BIERES ET LES METS

Public concerné
► Revendeurs : cavistes, épiceries fine- CHR : barman, restaurateurs, sommeliers- Brasseurs -Porteurs de projets création brasserie

Pré-requis :
► Aucun

Objectifs du stage :
►savoir sélectionner les bières pour élaborer une carte dans une approche d'association avec les mets

Moyens pédagogiques mis en œuvre
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

Moyens d'encadrement
► la formation est animée par Elisabeth Pierre, Zythologue

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :
►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.





Programme

Accorder les bières et construire une carte de bières

Thème : comment construire une carte des bières en restauration, en cave dans une approche d'association bières et mets.

Contenus :

- Familles de bières et goûts
- Classification
- Les mots des bières

Les notions d'accords bières et mets sont introduites pour être exploitées dans la construction de la carte, dans un but de conseil optimal aux [22]clients

- Les fondamentaux : critères de choix des bières et des produits- les modes de préparation et de cuisson - le rôle des bières en cuisine
- Sélection de produits et de moments, selon les saisons



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94